

SKŁADNIKI

2 opakowania Garden Gourmet Klopsiki Warzywne
4 czerwone buraki
400 g selera naciowego
400 g marchwi (różne kolory marchwi)
1 pasternak
2 czerwone cebule
1 pęczek świeżego tymianku
1 pęczek świeżej szalwii
2 łyżki oleju (do smażenia)
sól i pieprz



Szukasz nieoczywistych przepisów, które idealnie sprawdzą się podczas świąt Bożego Narodzenia? Koniecznie wypróbuj klopsiki warzywne z jarzynami pieczonymi na blasze. Ciesz się aromatyczną mieszanką smaków, dzięki której świąteczne spotkania zyskają na swojej randze. Przygotuj danie w domu, korzystając z kilku podstawowych składników oraz Klopsików Warzywnych Garden Gourmet!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. POKRÓJ WARZYWA I ROZGRZEJ PIEKARNIK

Dokładnie umyj warzywa, które zostały wymienione w liście składników. Obieranie większości z nich nie jest konieczne. Skórkę możesz zdjąć jedynie z buraków i cebuli. Poszatkuj jarzyny, usuń liście oraz końcówki. Przedziel buraki na ćwiartki, podobnie zrób z cebulami. Rozgrzej piekarnik do 200°C, włączając w nim funkcję termoobiegu. Jeśli Twoje urządzenie nie posiada tej funkcjonalności, ustaw temperaturę wyższą o 20°C i aktywuj grzałki na dole i górze.

2. DOŁÓŻ MARCHEWKĘ, PASTERNAK I WYŁÓŻ JARZYNY NA BLACHĘ

Przekrój marchewki i pasternak na pół, a później jeszcze przedziel je wzdłuż. Pokrój seler na grube plastry, a następnie rozdrobnij na nieco mniejsze kawałki. Rozłóż warzywa na dużej blasze do pieczenia i skrop oliwą z oliwek, drobno posiekanym tymiankiem i szalwią. Dodaj świeżo mielony pieprz oraz przypraw całość solą. Włóż blachę do piekarnika i piecz całość przez 30 minut. Z uwagi na to, iż jest to przepis wegetariański, nie zawiera on dodatków mięsnych. Jeśli nie zależy Ci na jaskości potrawy, możesz dodać do środka produkty odzwierzęce.

3. DOŁÓŻ NA BLACHĘ KLOPSIKI WARZYWNE

Po ok. 35 minutach pieczenia włóż Klopsiki Warzywne do piekarnika. Ułóż je obok warzyw. Kilka minut wystarczy, aby zagrzały się w środku. Warto również, korzystając z okazji, wymieszać jarzyny pozostawione na blasze. Jeśli masz obawy, że klopsiki przywra do powierzchni metalu, to możesz je położyć bezpośrednio na papierze do pieczenia.

4. PREZENTACJA DANIA WEGETARIAŃSKIEGO

Przełóż warzywa i klopsiki z blachy do pieczenia na talerz. Udekoruj liśćmi szalwii i tymiankiem. Danie można jeść z jogurtem naturalnym i maślanką. Posiłek z pieczonymi jarzynami jest daniem różnorodnym smakowo, dzięki czemu świetnym pomysłem jest zaserwowanie go podczas Świąt Bożonarodzeniowych.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL